

Santenay Clos de Malte 2023

Art. Nr.: 1059923



Hersteller: Louis Jadot, Beaune

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Burgund

Gebiet (Betriebssitz): Santenay

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Pinot Noir

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2032

Bodentyp: Kalkstein und Lehm

Vinifizierung/Ausbau: Die Gärung dauerte zwischen 3 und 4 Wochen. Danach kam der Wein für 12 Monate ins Eichenfass.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & gehaltvoll

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 3,49 g

Süße: Trocken

Restzucker: 0,5 g

Speiseempfehlung:

Kalb: Grillen/Braten

Rind: Geschmort/Gedünstet

Lamm: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 40.80

Verkostnotiz

Rubinrot, feiner Duft nach charakteristischen Erdbeeren, Himbeeren und Kräutern, am Gaumen frisch-fruchtig, delikate und komplexe Aromen von reifen roten Früchten, sanfte Tanninstruktur, ein Hauch Mandeln, langes Finale.